

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJKSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN, LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D' WILLEM MELIS EN D' IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1943 : 31 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

« Het Slagersblad », het vakblad der beenhouwers, stelde onlangs zijn lezers op hun hoede voor een overdreven optimisme wat de naoorlogsche periode betreft. Wij meenen dat deze interessante beschouwingen ook voor onze lezers kunnen gelden.

Wij kennen inderdaad handelaars die zich met een licht hart over de zwaarigheden van de tegenwoordige periode heenzetten bij de gedachte aan den komenden gouden vredes-tijd. Zij redeneeren ongeveer aldus : na den oorlog zullen onze menschen « hun schade willen inhalen ». Inderdaad zal dan de vraag naar waren welke zij gedurende jaren hebben moeten missen groot zijn. Voor onze handelaars breekt dan een werkelijk fortuinlijken tijd aan.

Dat denken, althans bij ons weten, talrijke vischhandelaars. Zij meenen dat zij iederen dag koopers van kreeft, oesters, tong en andere fijne brokjes, in hun winkel zullen zien. Aangenomen dat die heerlijke vooruitzichten werkelijkheid worden kunnen we ons toch moeilijk ontveinen dat achter die optimistische redeneering een tikje te veel kinderlijke naïviteit steekt. Wij moeten ons tevens hoeden voor een op hol slaan van de verbeelding. De mensch is in feite een groot kind ; hij verlangt vooral en hij verlangt hartstochtelijk naar datgene wat hij momenteel niet bereiken kan. Wit brood, hesp, zalm, e. d., daaraan schijnt hem nu een goed deel van de aardse zaligheid verbonden te zijn. Het is een feit dat, op het oogenblik dat die ongetwijfeld uitstekende dingen in de uitstalramen zullen prijken, het haken en trachten praktisch zal opgehouden hebben. De koorts van de begeerlijkheid zal na dezen oorlog precies zoo vlug luwen als na 1914-18. Want de omstandigheden kunnen verschillend zijn, de mensch blijft toch altijd dezelfde. De handelaar, die er op zal gerekend hebben dat zijn klant zich langeren tijd met de grijpgierigheid van het roofdier op zijn waren zal werpen moet noodzakelijkerwijs bedrogen uitvallen. In een normalen tijd krijgt de mensch vrij spoedig zijn evenwicht terug. Na de eerste opwinding komt de bezinning van de herwonnen zekerheid. En dan herneemt de wedijver zijn rechten. Want koning klant wordt weer precies zoo kieskeurig, zoo lastig om voldoen en zoo besluiteloos als vroeger. Het zal weer uw kunst en uw inwendigen trots worden de wispelturigheid van den verbruiker te temmen en hem door uw vakkunde en uw vakijver, soms zijns ondanks, vast te houden. Daarom zou het pure roekeloosheid zijn te meenen dat ge u hoegenaamd geen zorgen over de toekomst te maken hebt omdat alles dan lijk van zelf zal gaan.



In uw vlagen van optimisme moogt ge u toch nooit in zooverre laten bechoogelen dat gij over het hoofd zoudt gaan zien :

- 1° het belang van een ongekrukte faam (eerlijkheid, rechtvaardigheid en goeden wil) ;
- 2° het belang van een steeds verder te ontwikkelen en aan te vullen vakkennis ;
- 3° het belang van een onberispelijke reputatie ;
- 4° het belang van de nooit verflauwende stieliefde.

MEDEDEELINGEN

De mossel een waardevol voedingsproduct

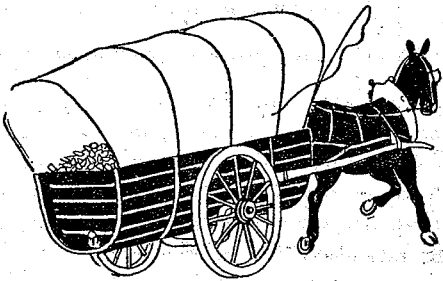


Met het mosselseizoen komt een waardevol voedingsproduct, met een hoog percentage aan eiwit en een niet te verwaarlozen hoeveelheid vet, ter beschikking van den consument. De mossel is altijd door haar lagen prijs een volksvoedsel geweest. Het is daarom niet te verwonderen, dat reeds aan het einde van de XVIII^e eeuw werd geschreven, dat de mossel moest worden beschouwd als « de oester voor den gewonen man ».

Tegenwoordig gaat de verbruiker zich steeds meer interesseren voor de omstandigheden, waaronder het door hem gebruikte artikel wordt geproduceerd. Een der oorzaken hiervan is gelegen in het feit, dat men zich speciaal op het gebied van de voedselvoorziening meer dan vroeger afhankelijk gevoelt van de bronnen van voortbrenging en daarover iets meer wil weten. Zoo is het ook met het kweken van mosselen.

De mossel, die voornamelijk voorkomt in de Zeeuwsche stroomen en op de Waddenzee, brengt eieren voort, waaruit zich mosselzaad ontwikkelt, dat zich in de gebieden langs de kust en in zeearmen op den bodem of aan uitstekende voorwerpen of zee-weringen vasthecht. Vooral de Waddenzee is een gebied waar veel mosselzaad voorkomt.

In het algemeen onderscheidt men twee soorten mosselen : d.z.g. « wilde mosselen », welke uit mosselzaad tot volwassen exemplaren opgroeien zonder ingrijpen van den mensch en de mosselen van perceelen. Perceelen komen vrijwel uitsluitend in Zeeland voor en zijn gedeelten van de stroomen, waarop het elders gevischte mosselzaad wederom wordt uitgezaaid.



Te voet, te paard of per kar, de mosselen zullen welkom zijn.

Nadat zij eerst in ondiepe gedeelten zijn uitgezaaid en daar tot halfwas mosselen zijn opgegroeid, worden ze weer opgevischt, om tenslotte op diepere gedeelten te worden uitgezaaid en daar de groote van consumptiemossel te bereiken. De mossel is in drie jaar volwassen te beschouwen. De mosselkweek-rij is een tamelijk eenvoudige bedrijf ; de vischer bepaalt zich slechts tot het brengen en verleggen van mosselzaad en halfwas-mosselen naar plaatsen, waar zij de gunstigste levensvoorwaarden hebben. Daartoe zijn noodig een vaartuig met motor en vischtuig, de z.g. mosselkor. De meeste vaartuigen visschen met twee, de groote met vier mosselkorren.

Wilde mosselen werden in hoofdzaak als pluimveevoeder gebruikt ; nog geen half mi-

lien kg kwam daarvan voor den oorlog als menscheijk voedsel in den handel.

Van de Zeeuwsche mosselen werd het grootste gedeelte uitgevoerd, voornamelijk naar België en Frankrijk. Bij ons is, zooals iedereen weet, de mossel zeer populair.

Handelsbibliotheek



De reeks « De Handelsbibliotheek » publiceert zooëven een derde brochure, getiteld « Het Beheer van een Middelmatigen Winkel in Voedingswaren ».



Deze brochure, van de hand van de heeren Berny en Désirrotte, bevat vier deelen, welke achtereenvolgens behandelen :

- 1° De goederen (rotatie der voorraden, waarde van de vervanging der goederen...) ;
- 2° De verkoopen (de specialisatie...) ;
- 3° De resultaten (prijzen en winstmarges) ;
- 4° De boekhouding (de boeken en bescheiden).

Dit boekje kan vooral met vrucht worden geraadpleegd door de uitbaters van kleine en middelmatige ondernemingen, die er in tabellen en documenten zullen vinden welke hen zullen helpen bij het beheer van hun winkel. Dit zal meer in het bijzonder waar zijn wat betreft de vaststelling der prijzen, de berekening der winstmarges en het houden van de boekhouding.

Ten slotte zij er op gewezen, dat deze brochure overvloedig is geïllustreerd en verkocht wordt tegen 10 frank, te storten op de P. R. 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda bij de N.L.V.C. (Gelieve het doel op de strook te vermelden.)

De vorige brochures, waarvan nog slechts enkele exemplaren resteren (n° 1. « Het probleem van den kleinhandel in voedingswaren » en n° 2. « De handelaar in voedingswaren. Zijn taak en eigenschappen ») zijn nog te verkrijgen tegen 5 frank.

Waarom kan men zien dat mosselen dood zijn ?



Van verschillende kanten bereikt ons de vraag, waaraan men kan zien of de mosselen dood zijn. Het lijkt ons wel nuttig deze vraag even te beantwoorden.

Doode mosselen — dus mosselen die men niet mag consumeeren — blijven in verschen toestand openstaan. Zij sluiten zich ook niet, wanneer hierop een tik wordt gegeven, of wanneer zij in koud water worden gegooid. Onder het openblijven van doode mosselen wordt verstaan, dat de beide schelpdeelen aan één zijde van elkaar verwijderd zijn.

De eerbiediging der beroepsplicht



Wanneer er in het begin van dit jaar werd voorzien dat de haringvangst een buitengewone opbrengst zou opleveren, heeft de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » haar leden verwittigd, dat de massale aanvoer die te verdeelen of te bewerken was geenszins als verontschuldiging zou kunnen gelden voor nalatigheden, die ge- beurlijk zouden vastgesteld worden.

Integendeel werd er op aangedrongen dat de verdeelers er streng toe verplicht waren te zorgen dat iedereen in het bezit zou gesteld worden van wat hem toekwam opdat geen onregelmatigheden zouden gebeuren.

Hetzelfde gebeurde wat de rookers en inleggers betreft, die er ook attent op werden gemaakt dat, vermits zij in dienst stonden van de gemeenschap, de Hoofdgroepering niet zou kunnen aannemen dat zij hun bewerking minder goed zouden verzorgen om reden dat de groote vangst hen te veel werk zou veroorzaken.

De gelegenheid werd dan ook waargenomen om de onderhoorigen te verwittigen dat, indien er tekortkomingen zouden vastgesteld worden, de strengste tuchtmaatregelen zouden getroffen worden.

Niettegenstaande dat hebben de Diensten der Hoofdgroepering zich nochtans kunnen vergewissen dat sommige handelaars een waar hebben geleverd die hoegenaamd niet voor consumptie geschikt was. De volgende tuchtsancties werden dan ook gedurende de maand Maart uitgesproken :

Verbod werd opgelegd aan twee rookers uit het Mechelsche om hun beroep uit te oefenen gedurende drie maanden wegens slechte bewerking van hun gerookte waar :

Een geldboete van 10,000 frank werd aan een ander rooker uit het Mechelsche om dezelfde redenen opgelegd ;

Een rooker uit Brugge werd om onvoldoende bewerking met een boete van 5,000 frank gestraft.

Anderzijds werd het aan een verdeeler uit Sint-Niklaas verboden zijn beroep gedurende een jaar uit te oefenen en dit wegens grove tekortkomingen aan zijn beroepsplichten. Andere handelaars hebben minder zware straffen opgelopen.

In het geval nochtans, dat zij zich later nog aan overtredingen zouden schuldig maken, zullen de strengste tuchtmaatregelen tegenover hen getroffen worden.

Vischleer voor fietsbanden-reparatie



De bruikbaarheid van de huiden van bot en schol schijnt onbeperkt te zijn, want nadat deze huiden, verwerkt tot bovenleder, zoollider en tot materiaal voor fijne lederen, met één slag de wereldmarkt hebben veroverd, zal nu ook nog de wielrijder kunnen profiteren van de taaië huid der geduldige platvisschen.

Deensche experts zijn er in geslaagd het soepele en zachte vischleder, dat zich onderscheidt door een buitengewone trekvastheid, zoo te behandelen, dat het ge vulcaniseerd kan worden. Versleten buitenbanden van een fiets kunnen, naar uit de genomen proeven is gebleken, thans duurzaam met vischleder hersteld worden wanneer de in den handel zijnde kleine en groote stukken huid aan den binnenkant van den band op de zwakke plek worden ge vulcaniseerd.

Naar aanleiding van dit bericht hebben wij te bevoegde plaatse geïnformeerd, welke ervaring men hier te lande met vischleer heeft opgedaan. Men deelde ons mede, dat de proeven om uit vischhuid leer te fabriceren volkomen geslaagd zijn. Fabricage op groote schaal stuit echter op de moeilijkheden van inzameling der vischhuiden.

Proeven om rijwielbanden met vischleer te repareren zijn nog niet genomen. De mogelijkheid het vischleer te vulcaniseeren lijkt uitgesloten, omdat onder vulcaniseeren verhitting onder toevoeging van zwavel moet worden verstaan. Daartegen is leer meestal niet bestand. Wel kan men natuur- en kunstrubber vulcaniseeren.

Daarom lijkt het waarschijnlijker dat hier sprake is van het vulcaniseeren van het vischleer op den band of het aanbrengen van een of ander solutielaag daartusschen.

Vischvoorziening van Europa



Het vleeschverbruik in Europa is in den loop der laatste eeuw van 22 tot 65 kg per hoofd en per jaar gestegen. Daar Europa voor zijn vleeschproductie afhankelijk was van den aanvoer van buitenlandsch veevoeder, kan dit hooge peil thans niet worden gehandhaafd. De Europeesche veevoederproductie kan slechts ten koste van de broodgraanvoorziening worden verhoogd. Het doel van de Deutsche voedselpolitiek is er daarom op gericht, het tekort aan vleeschwit met vischleer aan te vullen. Visch zal in de toekomst een vooraanstaande plaats onder de voedingsmiddelen moeten innemen. In enkele landen, zooals bv. Noorwegen en Japan, bedraagt het verbruik per jaar 40-50 kg. per persoon. In Duitschland wordt dit peil slechts in enkele zeehavens bereikt; de gemiddelde jaarlijksche vischconsumptie bedraagt ongeveer 12 kg per hoofd.

Op drie wijzen worden aan de stijging van het vischverbruik moeilijkheden in den weg gelegd; door bepaalde vooroordelen bij de verbruiker; de voortdurende schommelingen in de vangsten en de hooge bederfelijkheid van visch. Wat het eerste punt betreft, heeft de opvoeding van het publiek door de « Reichsfischwerbung » gunstige resultaten gehad. Bij de pogingen, de schommelingen in de vangsten te nivelleren en de bederfelijkheid te bestrijden, is het vriesprocédé een waardevol middel gebleken. Wat de Europeesche vischvoorziening betreft, zou een zoo gelijkmatig mogelijke verdeling worden nagestreefd. Men kan in Europa drie vischgebieden onderscheiden: het Noorden met de gebieden der Oost- en Noordzee, het Zuiden met de Middellandsche, Egeïsche en Adriatische Zee en deelen van den Atlantischen Oceaan en het Oosten met de Zwarte en Kaspische Zee en de Zee van Azov.

Tusschen deze gebieden moet een evenwicht tot stand worden gebracht. Daar Europa tot dusver op het gebied der vischvoorziening de autarkie toepaste, zijn ook de vooruitzichten voor de toekomst gunstig.

De visch te duur?



Door de verbruikers wordt er wel eens geklaagd over de duurte van de visch in verhouding tot andere eetwaren als vleesch bv. om een der voornaamste te citeeren. Natuurlijk stelt men zich de vraag: Waarom? Wij willen hier deze quaestie niet in haar geheel behandelen, maar een der redenen onderstrepen van de duurte van visch en waaraan men, naar onze meening eenigzins zou kunnen verhelpen.

De verzekeringspremie tegen oorlogsrisico's voor vischvaarders is verhoogd en beloopt thans 0.20 % van de verzekerde waarde, verhoogd met 25 % voor dekking der op-eischingen, en een bijpremie van 1/4 % voor elken dag dat gevaar wordt.

Een vaartuig van de middelmaat der thans bestaande gedekte vaartuigen, mag, zijn vischtuig inbegrepen op 400.000 frank geschat worden. Het moet dus 1.000 frank vaste premie betalen per maand; veronderstelt dat het tien keeren mag varen in de maand wat nog de betaling van een bijpremie van 1.000 frank meebrengt. Ieder dag dat het schip uitvaart moet het bijgevoeg 200 frank opbrengen voor de verzekering tegen oorlogsrisico's van het vaartuig alleen. Daarbuiten blijven nog de gewone verzekerings van vaartuig, werkongevallen, enz.

Wordt die premie niet wat overdreven? Twee jaar vischvangst in oorlogstijd brachten slechts het verlies van een paar schepen met zich door een oorlogsfeit, en de maandpremie van de 200 visschvaardersvaartuigen onzer kust vertegenwoordigt nagenoeg de waarde van een vaartuig.

Zoo maakt men de visch en het leven duur.

Onze geteisterde confraters



Onmiddellijk nadat de ramp, die Antwerpen zoo zwaar had getroffen, bekend was, heeft de Sector « Handel en Distributie » een onderzoek ingesteld ten einde te bepalen hoeveel zijner leden werden geteisterd.

Ook onder de handelaars zijn er vele slachtoffers te betreuren. Er zijn dooden en van talrijke onzer confraters werd de inrichting gedeeltelijk of geheel vernield.

Op een totaal van 172 handelaars in voedingswaren, die de gemeente Mortsel telt, werd vastgesteld dat er

26 inrichtingen vernield,
35 zwaar beschadigd en
43 licht beschadigd werden.

Er waren twee vischwinkels in de gemeente. De winkel van den heer M. J. Schepers, Antwerpschesteenweg, werd gansch vernield. Deze winkel werd overgebracht naar Nr. 25 van dezelfde straat.

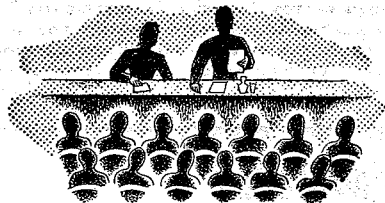
De winkel van den heer Van Wichelen, eveneens Antwerpschesteenweg, werd fel beschadigd.

De Sector « Handel en Distributie » stelt zich ter beschikking van zijn leden om hun te helpen de problemen die zich stellen met het oog op de hervatting van hun handelsactiviteit, op te lossen.

De postrekening van het Nationaal Hulpcomité luidt: 268.00.

DE STUDIEDAGEN

in het raam van de beroepsopleiding



Men weet dat de N.L.V.C. op initiatief van den Sector « Handel en Distributie » een programma heeft uitgewerkt, waarbij de opleiding van de toekomstige kleinhandelaars in Algemeene Voedingswaren of de volmaking van de practische kennis der gevestigde kleinhandelaars worden beoogd.

Tot deze beroepsopleiding zal niet slechts worden overgegaan in de beroepsscholen te Brussel en te Luik, in afwachting dat deze te Gent, te Antwerpen en te Charleroi op haar beurt in werking treden. Indien men haar weldaden en noodzakelijkheid bij de vijf genoemde centra moest beperken, zou een te groot aantal kleinhandelaars worden uitgesloten van een gespecialiseerd onderricht, dat bij de zoo verscheiden behoeften van hun handelsbedrijf is aangepast.



Het oogenblik is aangebroken om de inspanningen te bundelen en het algemeen programma vóór te stellen. Waar zullen allereerst de studiedagen gehouden worden? In volgende gemeenten: Mechelen, Turnhout, Leuven, Nivelles, Hasselt, Tongeren, Maaseik, Oudenaarde, Aalst, Eekloo, St-Niklaas, Dendermonde, Brugge, Diksmuide, Ieper, Oostende, Roeselare, Veurne, Tielt, Verviers, Hoei, Borgworm, Mons, Thuin, Zinnik, Ath, Tournai, Namur, Philippeville, Dinant, Arel, Neufchâteau, Virton, Marche en Bastogne.

Dit veel omvattend werk zal reeds op 18 Mei te Mechelen worden begonnen.

Wat zal vervolgens het programma zijn?

De inrichters van de studiedagen zullen het er op aanleggen practisch werk te leveren. Men kan dan ook verwachten, dat al de behandelde onderwerpen een onmiddellijk nut zullen opleveren voor de kleinhandelaars die de uiteenzettingen zullen volgen.



Elke cyclus zal zes lezingen betreffende de techniek van het aan- en verkoopen omvatten, met als belangrijkste punten de studie van de markt, de rotatie der voorraden, de warenkennis van de conjunctuur, de psychologie van den klant, de bepaling van de brutowinst en de controle over de begroting.

In den loop van elken studiedag zal een afgevaardigde van een producent een lezing houden over een voornaam product, zooals bijvoorbeeld: de margarine, de cichorei, de chocolade, de voedingsblikjes, de peulvruchten, enz., waarbij meer in het bijzonder zal worden aangedrongen op de wijze van bewa-

ring, de kunst om de qualiteiten te bepalen en het bedrog te ontdekken. Er zal ook veel aandacht worden besteed aan de fabricatie en aan de verspreiding van het product.

Bovendien zal een deskundige in den loop van elke zitting spreken over de financieele controle over de ondernemingen, over de wijze om een eenvoudige boekhouding uit te werken, die terzelfdertijd in het bereik van eenieder ligt en heel en al beantwoordt aan de desbetreffende wettelijke bepalingen.

Deze uiteenzetting zal worden aangevuld door raadgevingen in zake de belastingen, welke de kleinhandelaars in staat zullen stellen hun jaarlijksch aanslagbiljet behoorlijk in te vullen en zuivere toestanden aan het Beheer van Financiën voor te leggen, waarbij zinledige discussies en willekeurige aanslagen zullen worden vermeden.



Ten slotte zullen referendarissen van den Sector « Handel en Distributie » uiteenzettingen komen houden over de van kracht zijnde reglementeering in zake producten, die gerantsoeneerd zijn of die voor de inschrijving van den verbruiker bij den kleinhandelaar in aanmerking komen.

Opdat dit in de hoogste mate nuttig onder-richt zou voortgaan zijn vruchten af te werpen en om aan de deelnemers aan de studiedagen de zware taak te besparen die bestaat in het opnemen van nota's, waarbij zij het risico oploopen hun aandacht te laten afleiden, zal « Handel en Distributie » bondige verslagen publiceren welke de lezingen beknoppt zullen weergeven en waarin de kleinhandelaars, in den vorm van een overzicht, de practische gegevens zullen weervinden die zij vroeg of laat zullen moeten raadplegen of in de practijk toepassen.

De deelnemers aan de studiedagen zullen dan ook verzocht worden deze bondige verslagen uit te knippen en ze per behandeld onderwerp te rangschikken. Hetzelfde geldt voor de kleinhandelaars die in centra wonen, waar later studiedagen zullen worden ingericht. Voor de eenen zoowel als voor de anderen zullen deze bondige verslagen een kostbare documentatie vertegenwoordigen die na afloop van den volledige cyclus een beknoppt leergang zal uitmaken, welke het voordeel zal opleveren het voornaamste van een bepaald vak te bieden en den kleinhandelaar in staat zal stellen zelf het antwoord te vinden voor de problemen betreffende de wetten, de beroepstechniek, het belastingwezen of elke andere beroepsaangelegenheid, die hij dient op te lossen.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE WIJTING

Een zeer nederig vischje, zoo mederig dat er in de vischmijn met verachting werd op neergezien. Eens, voor den oorlog, had ik aan een reeder gevraagd om enkele visschen aan boord onmiddellijk in de Formaline te doen steken, voor een tentoonstelling. « Goed zeggen aan de mannen welke visschen, zei hij, zij zouden er wel wijting kunnen insteken » en hij legde al zijn misprijzen in den toon waarop hij het woord wijting uitsprak. In de statistieken van sommige landen word de wijting zelfs niet vernoemd en is hij te zoeken in de kolom onder « varia » « other fishes » en dergelijke uitdrukkingen. De wijting kwam ongeveer voor 7 % in onzen vooroorlogse aanvoer voor, wat een zeer belangrijk deel vertegenwoordigt. Hij kwam op de zesde plaats voor wat het gewicht betreft, maar slechts op de negende plaats voor wat de waarde aangaat, met een gemiddelden prijs van 1.40 fr. per kg. in de vischmijnen van de kust. In 1942 werd slechts 0,9 % van den totalen aanvoer binnen gebracht. Als wij echter ring en spoot buiten beschouwing laten 1 % van de vangsten.

Hij is integendeel in belangrijkheid gestegen, want hij heeft één eigenschap; waarop noch de aristocratische tong, noch de alledaagsche pladijskens en scharrekens kunnen bogen. Hij kan — van de tegenwoordige vangsten zijn er maar de zeldzame kabeljauwen en roggen — zonder boter klaargemaakt worden, althans de groote exemplaren. Het is een kookvisch en dat wordt thans naar waarde geschat.



Woonst en Familie

Hij hoort tot de familie van de gadidae, dit wil zeggen dat hij een broertje is van de kabeljauw, de schelvisch en de koolvisch, waarmee hij heel veel gelijkenis vertoont. De vorm, het aantal en den stand van de vinnen zijn dezelfde, maar het blijft een bescheiden broertje in de familie; terwijl de volwassen kabeljauw of schelvisch een meter lang is bereikt de volwassen wijting amper de 30 cm.

De wijting komt nagenoeg in alle europsche wateren voor. Van de Noordkaap tot in de Middellandsche zee en van IJsland tot in de Oostzee bij Gotland. In de Noord-

zij te lusten. Is deze bijzonderheid niet te wijten aan het feit dat de grooteren meer kracht hebben dan de jongeren om het geliefde voedsel, de smelt (Ammodita tobiana) op te graven uit het zand waar hij zich schuil houdt.



Voortplanting

De wijting is een sedentaire visch, en hoort niet tot die trekvischen, welke mijlen en mijlen moeten afleggen om een goede paaiplaats te vinden. Hij schiet zijn kuit waar hij zich bevindt, buiten het ondiepe kustwater en ook niet op te groote diepten; meest in water van 40 tot 50 m. diep. Het zuidelijk deel van de Noordzee en het kanaal mag aanzien worden als een groot legveld voor de wijting. Van Januari tot April kunnen op al de vischgronden door wijting bewoond, paalende visschen gevangen en eitjes aangetroffen worden.

De wijting-eieren behooren tot de drijvende soorten, meten 9,97 tot 1,32 mm. doorsnede en zijn zonder oliekorrel. Zij kunnen soms heel talrijk voorkomen. In de maand Maart in het Clay-Diep telt men er tot 400 per m². Na twaalf tot veertien dagen kippen de eitjes uit en er komt een larvetje van 3,5 mm. uitgezwommen. Dit larvetje in al zijn jeugdvormen blijft in de oppervlakkige wateren leven. Lijk de larvetjes van hun familieleden de kabeljauw en de schelvisch zoeken zij veelal bescherming tusschen de lange vezels van de kwalen (Cyanea), tegen hun vervolgers. Het is slechts in den herfst, wanneer hij al de jeugdvormen doorloopen heeft en heelemaal zijn ouders gelijkt, dat de jonge wijting als een vischje van 8 tot 12 cm. het oppervlakkig water verlaat en zijn bodemleven begint in het ondiepe kustwater. Sommige wijtingen worden geslachtsrijp in hun derde, de meeste pas in het begin van hun vierde levensjaar. Dan zijn zij minstens 23 cm. lang.



Visscherij

Er bestaat geen bijzondere wijtingvisscherij, maar de wijting wordt tusschen andere visch met het trelnet gevangen. De groote diepzeevisscherij die enkel op groote visch uit-

plaren en vond daarin :

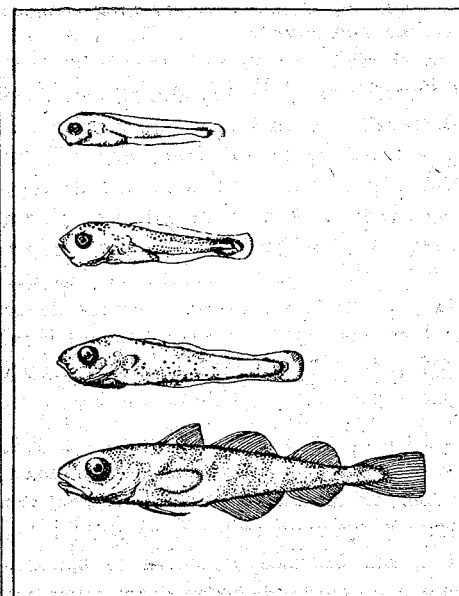
1° in de 2.031 volwassen wijtingen waarvan 1363 met en 668 zonder voedsel.

704 schaaldieren :

nl : 227 garnalen, 13 aasgarnalen, 105 eremijtkrabben, 91 sabelkrabben, 35 langpooten, 28 sterkrabben, 13 zeevlooiën, 4 garnaalzaad, 4 witte krabben, 3 porceleinkrabben, 1 kreefkrab, 80 verteerde schaaldieren.

470 visschen :

nl : 168 smelten, 74 sprotten, 23 haringen, 17 govekens, 6 pietermannen, 4 scharren, 1 harnasman, 1 tong, 1 lacetvisch, 175 verteerde visschen.



Verschiedene groeistadia van wijting.

9 zeewormen :

nl : 4 goukammetjes, 2 duizendpooten, 1 nephtysworm, 1 strand worm, 14 verteerde wormen.

9 weekdieren :

nl : 3 witte dunschelpen, 1 wulks, 5 verteerde weekdieren.

3 stekelhuidigen :

nl : 1 hemdsknoopje, 1 zeeroos, 1 verteerde stekelhuidige.

2 verscheidene :

nl : 1 boompje (Tubularia), 1 Saatsel (Lolligo torbesi).

en 216 magen met heelemaal verteerde voedsel.

2° in de 634 jonge wijtingen, waarvan 459 met en 175 zonder voedsel.

212 schaaldieren :

nl : 161 garnalen, 18 sabelkrabben, 16 eremijtkrabben, 10 aasgarnalen, 1 zeevlooi, 1 steurkrab, 5 verteerde schaaldieren.

134 visschen :

nl : 52 govekens, 17 sprotten, 5 smelten, 4 pukkels, 26 verteerde visschen.

47 zeevormen :

nl : 32 goudkammetjes, 6 duizendpooten, 4 nephtyswormen, 1 strandworm, 5 verteerde weekdieren.

24 weekdieren :

nl : 11 strandschelpen, 8 witte dunsch, 4 tepelthorens, 1 mes.

3 verscheidene :

nl : 2 eieren, 1 doodmansvuist, Tenslotte 38 magen met heelemaal verteerde voedsel.

KEUKENPRAATJE

DE WIJTING in de keuken

De wijting is ongetwijfeld één van de visschen die het best gekend zijn op de markten. Met de haring en den makreel maakt hij, wat de kleine visschen betreft, deel uit van het repertorium van de huismoeder die zich naar de markt begeeft met het vaste voornemen één van deze visschen te koop. De wijting wordt heel vaak verward met andere visschen van dezelfde grootte, en kleur, maar die zijn hoedanigheden niet hebben, alhoewel zij tot dezelfde familie behooren.

De familie van de wijting telt talrijke visschen : wij kennen onder meer den zwarten wijting, ook koolvisch genaamd; den gelen wijting, pollak genaamd, en den groenen wijting, die de fijnste van alle is.

Het vleesch van den wijting is fijn en schilferig, maar zeer broos. Het is zeer verteerbaar, wat Xenocrates deed zeggen : dat deze uitstekende visch te snel door de maag gaat en dat de natuur den tijd niet heeft er over te beschikken om tot de versterking van het lichaam bij te dragen. Maar wat een gebrek kan schijnen, wat de voeding betreft, wordt een hoedanigheid wanneer het om een zieke of een genezende gaat : daar de wijting een zeer licht voedsel is, is hij uitstekend geschikt voor een zieke maag.

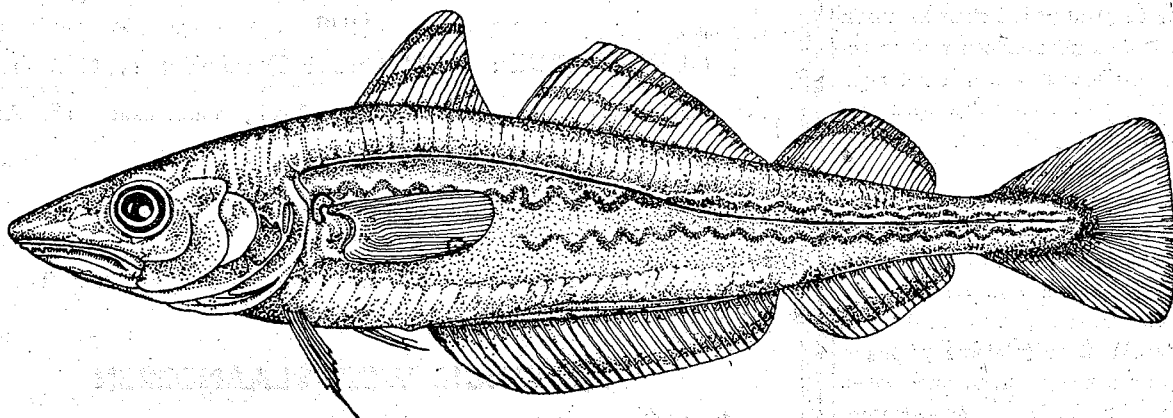
Wat den smaak betreft, beschouw ik den wijting als een lekkernij, en ik zou veel geven om weer eens den heerlijken tijd te beleven, toen ik elk jaar naar het Zuiden kon reizen om er een uitstekenden wijting te eten, die in de olie was gebakken en met tomaten, met geurig look en fijne kruiden werd opgediend. Ik spreek hier niet als een door de fortuin begunstigde, die zijn vacantie onder de milde zon van de Provence ging doorbrengen, maar als een man van het vak die zich elk seizoen naar Zuid-Frankrijk begaf om er te werken, en van zijn zeldzame vrije stonden gebruik maakte om langs het nabijgelegen strand te kuieren.

De wijting is kostbaar voor den beroepskok, daar hij andere dure visschen vervangt, voor de bereiding van vischvulsel, pasteten en andere vischgerechten. Zijn wit vleesch leent zich uitstekend tot deze bereidingen en laat zich gemakkelijk tot pastei verwerken, die in balletjes, enz., kan worden veranderd. De huismoeder maakt een niet minder dankbaar gebruik van den wijting; op magere dagen, is hij een uitstekend gerecht, hetzij gebakken, hetzij in den oven of in de pan gebraden, of nog gekookt in water met geurige kruiden : tijm, laurierbladeren, peterseliewortels, salie, enz. Voor mijn part, meen ik dat de wijtingreepjes de beste manier zijn om deze visch te bereiden. Ik ben trouwens steeds voorstander geweest van het opdienen van visch in reepjes, zelfs wanneer het groote visschen betreft, en ik kan verzekeren dat het aanprijzen van het bereiden van vischreepjes één van de beste propagandamiddelen voor het verbruik van visch zou zijn. Bij demonstraties van kookkunst in Engeland, had ik de gelegenheid te constateeren dat deze wijze van opdienen van de visch steeds veel bijval vanwege het publiek oogstte : de reepjes van kabeljauw, van koolvisch, van wijting werden met de grootste voldoening afgenomen door de huismoeders welke de tentoonstellingen van kookkunst bezochten.

Het spreekt vanzelf dat de visch heel versch moet zijn om in reepjes te worden opgediend, en wanneer het wijting betreft, is deze voorwaarde allernoodzakelijkst.

Hetzij men hem in reepjes, hetzij geheel wil opdienen, de wijting dient gewoonlijk op dezelfde wijze als de haring en de makreel bereid : met andere woorden, geroosterd, in de pan gebakken, in den oven gebraden, enz. Men dient hem snel gaar te laten worden, hetzij in een goed verwarmden oven, hetzij in goed verwarmd vet, naar gelang men hem wil braden of bakken. Inderdaad, daar het vleesch van den wijting zeer fijn is, is het snel gaar, en wordt het dan broos, zoodat het in stukken valt.

Voor het roosteren, den dubbelen rooster gebruiken, en nadat de wijting gereinigd, gewasschen en goed gedroogd is, hem lichtjes insmeren met een vetstof, vet of boter, hem tusschen beide helften van den rooster plaatsen en boven een gloeiend vuur zonder rook leggen, langs beide zijden laten gaar worden en opdienen met een saus naar keuze.



GEWONE WIJTING.

zee, vooral in het zuidelijk deel en in het Kanaal is hij een der gewoon voorkomende visschen. In de Zuiderzee drong hij nooit door.



Voeding

Lijk de andere leden van zijn familie is de wijting een roofvisch, die zich vooral met schaaldieren voedt. Hij is een uitgesproken vijand van de garnaal, die hij met groote hoeveelheden verorbert. Voorts eet hij aasgarnalen (mysis), eremijtkrabben (Pagurus bernhardus) en visch. Het vischvoedsel vindt men het meest in de maag van volwassen wijtingen, vooral de smelt schijnen

vaardde, werd hij met de jonge vischjes van andere vischsoorten terug over boord geworpen. Voor enkele jaren werd hij in Duitschland zelfs samen met jonge schelvischjes op de markt gebracht. Thans wordt hij daar ook afzonderlijk gesorteerd. In Engeland waar de kleine visch in het algemeen meer geprezen wordt dan elders, staat de wijting wat meer in de gunst en hij wordt er heel veel als « breakfast » opgediend.



Wat eet wijting

Paster Pye onderzocht 2031 magen van volwassen visschen en 634 van jonge exem-

Voor het bakken in de pan, zijn de reepjes te verkiezen, daar zij minder vet vereischen. De visch of de reepjes peperen en zouten en ze lichtjes in wat meel wrijven, ze vervolgens in de pan leggen, waarin men vet van goede kwaliteit heeft laten warmen. Laten bakken tot men aan beide zijden een mooie gulden kleur heeft verkregen en op een bord leggen. De pan reinigen en er een kluitje boter in leggen, die men lichtjes laat brúnen en over de visch giet. Een citroen over deze laatste uitpersen en met gehakte peterselle opdienen.

Voor het braden in den oven, den visch drogen, nadat men hem heeft gewasschen en gereinigd. De pan, die in den oven dient geplaatst, goed invetten en er den gezouten

en gepeperden wijting in leggen. In den zeer heeten oven schuiven en gedurende ten hoogste een tiental minuten laten braden. Opdienen met sausen naar keuze.

Voor het koken in water, ten slotte, het water met zout, wortelschijfjes, tijm, laurierbladeren, peterseliwortels, en een weinig azijn, bij gebrek aan citroen, gedurende een tiental minuten laten koken en dan in een anderen pot gieten. Opnieuw laten koken en er den visch in leggen. Op zij van de kachel zetten en tien minuten opwarmen zonder te laten koken. Het kookwater kan worden gebruikt bij het bereiden van een witte- of een tomatensaus, die met den visch zal worden opgediend.

VOORGERECHTEN MET VISCH

Indien er een voedingsmiddel bestaat, dat bij de bereiding van talrijke gerechten kan worden aangewend, die alle even smakelijk zijn, dan is het wel de visch, tot welke soort hij ook behoort en welke ook zijn grootte zij. Inderdaad, van de simpele haring af, die zich in reepjes en vierkantjes laat snijden, zich laat oprollen en inleggen, en wat dies meer, tot de zalm, die op een bijzonder mooie manier kan worden opgediend, in mooten gesneden of geheel, bestaan er tal van bereidingen, die met geen moeilijkheden, noch hoge kosten gepaard gaan, en waardoor men aan de visch die niet verkocht werd een voorkomen zal schenken, welke een groote aantrekkingskracht zal uitoefenen op de liefhebbers van fijne gerechten.



In den kop van een kabeljauw, die in gewone tijden vaak door de koks wordt weggegooid, kan men het noodige vinden om een lekker hapje klaar te maken, dat niet duur is, gezien men aanneemt dat de kop in quaestie niets kost. Het volstaat deze te laten koken, te laten afkoelen en er vervolgens een flinke portie wit en vast vleesch uit te pluizen, dat men in schaaltes of in een langwerpigen schotel met een of andere toespis kan opdienen.

De kleine visschen, de wijtings, pietermannen en andere, de vischstaarten waarvan de klanten niets willen afweten, kortom alles wat, althans in den rauwen staat, de klanten niet aantrekt, zullen zeer gauw op prijs worden gesteld door de klanten die gelukkig zullen zijn een gerecht klaar te hebben voor een maaltijd, als zij gekookt zijn en op een aantrekkelijke wijze worden voorgesteld, dank zij een belegging van groenten, sausen en andere smakelijke toespiszen.

Men zal daarenboven veel voordeel uit deze bereidingen halen. Bereken wat gij, bijvoorbeeld, uit een kabeljauwstaart zult halen, als gij hem rauw verkoopt, en ga vervolgens tot dezelfde bewerking over wanneer gij enkele schaaltes hebt gevuld met voorgerechten bereid met een gekookten staart die precies hetzelfde weegt.

Dat geldt ook voor tal van andere visschen en verder voor de versiersels van de visschen, als borstlappen, bijvoorbeeld, waaruit men vleesch kan halen. Men moet niets van den visch weggooien, zelfs de graten en de vellen niet, waaruit men bouillon kan koken die een vrij groote hoeveelheid gelatine bevat, welke kan worden gebruikt bij het maken van gelei om vischgerechten mee te beleggen, zoodat de visch feitelijk meer nuttig effect kan opleveren dan doorgaans wordt aangenomen.

Op dit oogenblik valt het moeilijk op die manier te werk te gaan, maar een handelaar moet niet slechts om het heden begaan zijn. Hij dient zich ook om de toekomst te be-

kommeren. De raadgevingen die gij in onderhavige rubriek zult vinden, kunnen dus nuttig worden aangewend zoodra gij over koopwaar zult kunnen beschikken, maar ook in deze moeilijke tijden is het nog mogelijk kleine gerechten te bereiden met de opgelegde haring, de visch die wij in de jongste weken hebben gekregen. Kortom, al wat visch heet, kan met groenten en saus worden bereid. Al zal men niet steeds de gerechten kunnen bereiden zooals men het zou wenschen, toch zal men er gerust kunnen mee uitpakken.

Wij zullen aanvangen met de haring, daar er nog haringconserven zijn, en vervolgens zullen wij de andere visschen nagaan, zoodat wij U het middel aan de hand zullen doen om bedoelde gerechten te bereiden, zoodra de omstandigheden daartoe geschikt zijn.

Er is geen quaestie meer van verse haring. Wij werden ruim met dezen visch bedeed, maar mogen toch verwachten dat wij er later nog zullen krijgen. Laten wij dus nagaan wat wij met verse haring kunnen aanvangen. Allereerst dient hij gereinigd, uitgehaald en gewasschen. Bij dit alles dient snel te werk gegaan. Een platten pot, die breed genoeg is om een groot aantal haringen, ten minste een dozijn, te bevatten, vullen met water, waaraan een deciliter goeden azijn per liter, twintig gram zout, een laurierblad, een takje tijm en enkele peperbolletjes worden toegevoegd. Laat een tiental minuten koken, opdat het water goed zou doordringen zijn van den geur der kruiden, en leg vervolgens de goed gewasschen haringen in het water. Indien gij over een rooster beschikt die bij den bodem van den pot past, kan de bewerking vereenvoudigd worden. Het volstaat de haringen op den rooster te leggen en zoo in het water te doopen. Breng het water op het kookpunt en schuif dan den pot op den zijkant van de kachel, waar gij hem nog een tiental minuten zult laten staan, zonder te laten koken. De haringen in het kookwater laten liggen totdat dit heel en al is afgekoeld. Deze gekookte haringen kunnen dan worden opgediend met gelei, met mayonnaise, belegd met een groentensla, met tomaten, met diverse gekleurde sausen, kortom met alles wat het gerecht een aantrekkelijk uitzicht kan schenken. Een volgende maal zullen wij zien hoe vischgelei kan worden bereid.



Wat dit soort bereidingen betreft, ben ik steeds ter uwer beschikking om U een inlichting te verschaffen die U nuttig kan zijn; schrijft naar het bureau van het blad, en gij zult een antwoord krijgen, hetzij in een artikel, — opdat de collega's er hun voordeel zouden uit halen, — hetzij in een particuliere nota.

De handelaars, die wenschen ingelicht te worden over de bijdragen, gelieven zich te wenden tot hun arrondissementssecretarissen, van wie hieronder de adressen volgen.

SECTOR « HANDEL EN DISTRIBUTIE »

ARRONDISSEMENTS-SECRETARISSEN



PROVINCIE ANTWERPEN

Arrondissemerten :

ANTWERPEN :	M. Detiege, Van Eycklei 2, Antwerpen.
MECHELEN :	M. Halsberghe, Statiestraat, 48, Mechelen.
TURNHOUT :	M. Van Camp, S.-Antoniusstraat 31, Turnhout.

PROVINCIE BRABANT

Arrondissemerten :

BRUSSEL :	M. Sijmons, Steenstraat 29, Brussel.
LEUVEN :	M. Clijmans, Krakenstraat 12, Leuven.

PROVINCIE LIMBURG

Arrondissemerten :

HASSELT :	M. Leunen, Maastrichtersteenweg 39, Hasselt.
TONGEREN :	M. Moesen, Elisabethlaan 19, Tongeren.
MAASEIK :	M. Widdershoven, Markt 18, Maaseik.

PROVINCIE OOST-VLAANDEREN

Arrondissemerten :

GENT :	M. De Paepe, Oude Schaapmarkt, 8, Gent.
OUDENAARDE :	M. Dhacze, Devosstraat 11, Oudenaarde.
AALST :	M. Van Neck, Varenslaan 18, Aalst.
EEKLOO :	M. Bollingier, Linnendraaiersstr. Eekloo.
SINT-NIKLAAS :	M. De Buysser, Hofstraat 15, Sint-Niklaas.
DENDERMONDE :	M. Goossens, Kerkplein 26, Dendermonde.

PROVINCIE WEST-VLAANDEREN

Arrondissemerten :

BRUGGE EN OOSTENDE :	M. Van Schepdael, Meestr. 19, Brugge.
DIKSMUIDE EN VEURNE :	M. Van den Broucke, Sasstr. 9, Veurne.
IEPER :	M. Claus, Boomgaardstraat 12, Ieper.
ROESELARE EN TIELT :	M. Van den Poel, Statedreef 29, Roeselare.
KORTRIJK :	M. Van Nieuwenborgh, Recollettenstraat 51, Kortrijk.

DE MOSSEL

een gezond voedingsmiddel

Het mosselseizoen 1943-44 staat voor de deur.

Een bron van gezond voedsel gaat daardoor, naar we verwachten, weer reikelijk vloeien. Toch zijn er nog vrij veel Belgen, die geen mosselen willen eten, omdat ze haar zoo griezelig (en dikwijls nog erger) vinden.

Dat is grootendeels inbeelding. De mossel is een schoon en waardevol, met zorg gekweekt product.

Zóó is — in enkele trekken — haar ontwikkeling te schetsen. Een normale mossel brengt per jaar 50 tot 75.000.000 eieren voort. Daaruit onstaat het mosselzaad, dat zich voornamelijk op den bodem der Waddenzee of aan dijken, paalhoofden e.d. langs de kust afzet. De visschers vangen het daar weg om het op de ondiepe gedeelten der Zeeuwsche stroomen weer uit te zaaien. Dat mosselzaad is dan een half of één jaar oud en van 15 tot 35 mm. lang. Het groeit in de Zeeuwsche wateren vrij snel op. Wanneer het « halfwas » is, wordt het opgevischt en naar diepere plaatsen, waar meer stroom heerscht en de voedselaanvoer dus grooter is, overgebracht.



Na drie levensjaren is de mossel ongeveer volwassen en kan ze geconsumeerd worden. Voordat het echter zoover is, worden de mossels eerst in de waterplaatsen in lagen uitgespreid. Het water tusschen de mosselen kan dan bezinken zoodat ze haar maag en darmen kunnen ledigen, zonder opnieuw zand en slik naar binnen te krijgen. Wat aldus afgeleverd wordt is een zandvrije, verse mossel, een met veel zorg tot ontwikkeling gebracht product, dat nergens eenig spoor van griezeligheid vertoont. Maar ge hebt mogelijk wel eens iets ergs over mossel-eten vernomen?

Wij ook.

Het gerucht, dat men van mossel-eten ziek kan worden, is taai. Heel wat griezelige verhalen worden daarover verteld. Velen willen nu wel eens precies weten wat daarvan waar en niet waar is, kortom het antwoord op de vraag: Is mossel-eten goed of slecht?

Wij kunnen voorop stellen; goed, maar willen toch even op de vraag of mosselvergiftiging (want daar gaat het om) mogelijk is, nader ingaan.

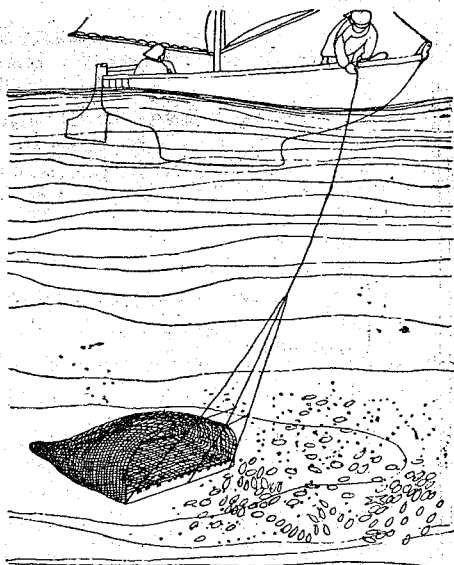


Zóó is in werkelijkheid de situatie: sommige, beter slechts enkele menschen bezitten een persoonlijke overgevoeligheid voor het mosseleiwit, gelijk er ook menschen zijn, die geen eieren, garnalen, aardbeien e.d. kunnen verdragen. Dit uit zich dan in den vorm van een zekere reactie, zooals netelroos, braken, zich algemeen ziek voelen, het krijgen van een opgezwollen hoofd en andere verschijnselen. Dit zijn dus géén vergiftigingsverschijnselen.

De mogelijkheid bestaat, dat mosselen van verontreinigde plaatsen bacteriën bevatten, die ingewandsziekten veroorzaken. Wij menen deze mogelijkheid volkomen uitschakelen, dan moet men de mosselen koken; ook eten men geen mosselen die voor het koken dood waren.

Men dient de mosselen steeds behoorlijk te koken, stoven of bakken en moet de rauwe of doode exemplaren nimmer opeten!

Samenvattend kan men zeggen, dat de kans, dat men zich na het mossel-eten « ziek » gaat voelen, heel gering is.



De jonge mosselen of mosselzaad worden met het net opgevangen en daarna op plaatsen gelegd waar zij gunstig kunnen ontwikkelen.

Na de ontkennde antwoorden op de vragen of de mossel griezelig en het eten ervan « gevaarlijk » is, volgt nu een positief bevestigend antwoord op de vraag of de mossel gezond is.

De mosselen zijn zelfs heel gezond!

Zij bevatten 11 % eiwit, 2 % vet, 100 mg. calcium, 250 mg. phosphor, 6 mg. ijzer, 180 I.E. vitamine A, sporen vitamine E, 2 mg. vitamine C; 100 gram mosselvleesch levert 64 calorïën.

Uit deze opsomming valt op te maken, dat mosselen in de eerste plaats een belangrijke bron van eiwitten — die in het lichaam als bouwstof dienst doen — vormen. Dit eiwit is voor 85-90 % verteerbaar.

Momenteel zijn vele eiwitrijke voedingsmiddelen door de rantsoeneering in beperkte mate verkrijgbaar, zooals vleesch, kaas, enz. Eieren worden voor gezonden heelemaal niet beschikbaar gesteld terwijl de bekende zeevishsoorten voor velen te duur moeten worden geacht en trouwens ook te schaarsch zijn.



De mosselen zijn in verhouding daarmee echter niet duur en verschaffen ook de zoo waardevolle vitamine A. Een voldoende en regelmatige toevoer hiervan vergroot o.a. den weerstand van het lichaam tegen infectie. Bovendien bevatten de mosselen kalk en phosphorzouten, die dienen als bouwstof voor de beenderen; de ijzerzouten zijn noodig voor de vorming van de rode bloedkleurstof. Voortst bevatten de mosselen jodium, dat voor de stofwisseling van de schildklieren niet gemist kan worden. Een kilogram mosselen levert ongeveer 200 gram vischvleesch op. In voedingswaarde staat die hoeveelheid gelijk aan 100 gram rundvleesch. Ja, de mossel is gezond! Wie mosselen eet, neemt een eiwitrijk uiterst gezond voedingsmiddel tot zich.

DE MOSSELBANKEN

Mossels zijn gezellig levende dieren. Zij zitten altijd op een kluitje bij elkaar en houden zich dan met hun zoogenaamde bijssusdraden, die door een bijzonder klier worden gevormd, aan elkaar of aan de onderlaag vast. Men vindt de mossels in grotere en kleinere banken langs ondiepe kusten, maar ook op de dijken, aan zeeweringen, pieren, enz. Op de Waddenzee treffen wij de dieren alleen daar aan, waar veel schelpen gevonden worden, enz. op de plaatsen met een harden ondergrond, waar reeds andere mossels zich hebben vastgezet.



D. J. Kuenen en R. A. Maas Geesteranus hebben in het Zoölogisch Station van de Nederlandsche Dierkundige Vereeniging in Den Helder onderzoekingen verricht over de verspreiding der mossels op de platen bij

Den Helder en over de factoren, die deze verspreiding bepalen. Maas Geesteranus zoowel als Kuenen wijzen er op, hoe de mossellarven over groote afstanden worden verspreid, daar zelfs mossels werden gevonden tegen de wanden der Nederlandsche lichtschepen, die voorheen een 20 kilometer uit de kust lagen. Miljoenen en miljoenen larven moeten dus over groote afstanden worden verspreid voor het broed valt. Maar ook de jonge mossels tot zelfs eenjarige dieren toe laten zich, na zich aanvankelijk te hebben vastgezet, weer van hun onderlaag los en drijven op den stroom mede, terwijl zij met hun voet naar beneden sleepen, om zich weer vast te zetten, als de omstandigheden daartoe gunstig zijn.

Kuenen heeft op verschillende plekken op de platen bij Den Helder telkens een 400-tal afzonderlijke mossels op de oppervlakte van

een vierkanten meter neergelegd. Het duurde gewoonlijk niet lang of de mossels hadden zich tot groepjes vereenigd. Later, na een paar dagen waren de meeste verdwenen en tenslotte verdwenen alle, behalve in die gevallen, waarbij de gesteldheid van dien aard was, dat de mossels er goed konden gedijen. Dat bleek vooral uit die proeven, waarbij de mossels niet op den naakten ondergrond, waarvan eerst alle vegetatie was verwijderd, werden uitgelegd, maar op platen van eterniet werden uitgespreid. Dan vormen ze al heel gauw opnieuw groepjes en blijven al naar de sterkte van den stroom korter of langer tijd ter plaatse. Bij een bepaalde gemiddelde stroomsterkte verlaten ze deze platen niet en vormen daar een bank.



Stroomsterkte en geaardheid der onderlaag vormen twee belangrijke factoren bij de verspreiding der mossels. De stroomsterkte werkt tendeele indirect, wel blijkt, op de ondiepe gedeelten der zandplaten, waar de stroom zwak is, aanmerkelijk minder voedsel van organischen oorsprong ter beschikking van de mossels te staan, dan op de diepere gedeelte met een gemiddelde stroomsterkte, die aanleiding geeft tot de vorming van mosselbanken. In het laatste geval is zeven maal zooveel organisch voedsel aanwezig dan in het eerste. Dat blijkt ook uit de productie van faecaliën door de mossels. In het ondiepe water met zwakken stroom worden minder faecaliën geproduceerd dan in het diepe. Hooger op de platen blijkt de maag van de dieren vaak leeg te zijn. Bij hooge stroom sterkte evenwel laten de dieren, ook al is veel voedsel aanwezig, los en worden vervoerd naar geschiktere plekken.



Het gedeelte der platen, dat met grof zand is bedekt, blijkt ongeschikt te zijn als broedplaats. Daar kunnen de mosselen geen houvast krijgen met hun byssusdraden. Dijken met hun talrijke hopen en gaten met hun veelkantige steenen zijn goede ankerplaatsen, al is de stroom hier sterk. Ook aan het blaaswier, Fucus, hechten zich de mossels vast en evenzeer aan zeegras. Worden ze door zand overdekt, dan kunnen ze er zich onder uitwerken als het laagje niet hooger is dan 1 1/2 cm. Fijn slik is geen goede ondergrond, maar toch zakken ze er niet zoo gemakkelijk in weg. Juist op de hoogere deelen der platen, is veel fijn slijb aanwezig. De watertemperaturen zijn daar in het algemeen hooger, het zoutgehalte anders, het zuurstofgehalte lager. Deze factoren hoewel ongunstig kunnen op zich zelf de afwezigheid van mossels niet tengevolge hebben. Gebrek aan voedsel is hoofdzak. Door aardige proeven met steenen, die op hoopjes en in figuren worden gelegd, toont Maas Geesteranus aan, dat de hoeveelheid mossels, die zich tegen deze kunstmatige banken vastzetten, afhankelijk is van de geleiding van het vlak en de grootte van het vlak en de grootte van het vasthechtingsoppervlak. Mossels zetten zich vast op een stevige bodem op de wanden van een schip, aan houten palen, bv. de palen, die de eternietplaten van Kuenen vasthouden, ook op plaatsen waar de stroom verder te sterk is, op steenen, op schelpen, kokertjes van kokerwormen en zeepokken. Een mossel vangt steeds weer mossels, wat voert tot de vorming van banken.

TEN BATE DER GETEISTERDEN VAN DE RAMP TE ANTWERPEN

STORT ONMIDDELIJK UW BIJDRAGE AAN HET

NATIONAAL STEUNFONDS

Postrekening: 268,00 Brussel

Handelaars, reikt de helpende hand aan uw medeburgers die door het noodlot zóó wreed werden getroffen.

REGLEMENTEERING

Uit het « Staatsblad »

Van 15 April tot 5 Mei

« Staatsblad » van 15 April:

Land- en tuinbouwteeling op 15 Mei 1942.

*

Staatsblad van 16 April :

Addendum bij den omzendbrief van 30 Maart 1942, betreffende het verleen van bijrantsoenen brood, vleesch en margarine aan de handarbeiders. - Idem betreffende den omzendbrief d.d. 25 November 1942.

*

« Staatsblad » van 17 April:

Mededeeling aan de eigenaars van dieren welke recht hebben op bevoorrading (voor de maand Mei 1943)

*

Staatsblad van 19 et 20 April :

Omzendbrief aan de gemeentediensten voor ravitailleering en rantsoenering betreffende de bevoorrading van buitenlandsche schippers.

*

« Staatsblad » van 21 April:

Lijst van de op 25 Februari 1943 definitief of voorlopig toegelaten koperhoudende fungiciden (zwamdodende koperproducten) en het gehalte percentage aan zuiver koper.

*

Staatsblad van 25 April :

Verordening waarbij de bijdragen vastgesteld worden ten laste der onderhoorigen der Hoofdgroeperingen van de N. L. V. C.

Verordening betreffende de procedurekosten

DE BIJDRAGEN AAN DE N. L. V. C.

Verordening n° 2/43 houdende vaststelling van de bijdragen ten laste van de onderhoorigen der hoofdgroeperingen van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie.

Algemeene bepalingen

Artikel één. — Onverminderd de bepalingen van andere verordeningen of besluiten, wordt, ten laste van de onderhoorigen der hoofdgroeperingen van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie, een bijdrage opgelegd gegrond op de beroepsbedrijvigheid van den bijdrageplichtige.

Geen enkele vergunning of machtiging tot verkoop, aankoop, vervoer, invoer, doorvoer, bereiding, verwerking of fabricatie zal door de hoofdgroeperingen verleend worden aan de bijdrageplichtigen die deze bijdragen niet betaald hebben.

Art. 2. — Wanneer de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie of de hoofdgroeperingen over de noodige gegevens beschikken om de bijdrage te bepalen, wordt deze ambtshalve vastgesteld. Hetzelfde gebeurt bij gebreke van aangifte, als deze voorzien is.

Art. 3. — De bijdrageplichtigen moeten zich spontaan tot de hoofdgroeperingen of hun afgevaardigden richten om hun aangifte te doen. Dit is o.m. het geval wat betreft de aanvraag van formulieren in te vullen met het oog aangifte in geval deze voorzien zijn.

Art. 4. — In geval van valsche, onjuiste of onvolledige aangifte of bij gebreke van aangifte binnen den vastgestelden tijd, kan het bedrag der bijdrage verdubbeld of verdriedubbeld worden.

Art. 5. — De Leider van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie en de voorzitters van de hoofdgroeperingen mogen, door middel van omzendbrieven of dienstbrieven de inningsmodaliteiten van de bij deze verordening opgelegde bijdragen aanvullen of nader omschrijven, inzonderheid wat betreft de vormen en termijnen voor aangifte en betaling.

Art. 6. — Al wat niet uitdrukkelijk door onderhavige verordening is voorzien wordt geregeld overeenkomstig het besluit d.d. 10 Juli 1941, betreffende de heffing, inning en invordering van bijdragen, compensatiebijdragen en tuchtgeldboeten en de verordeningen betreffende de toepassingsmodaliteiten van dit besluit.

Art. 7. — Beroep tegen de bij onderhavig besluit vastgestelde bijdragen kan ingesteld worden bij de scheidsrechterlijke commissies, overeenkomstig de bepalingen der be-

bij de Scheidsrechterlijke Commissies der N. L. V. C.

*

« Staatsblad » van 5 Mei :

Rondschrijven in zake de toepassing der besluiten betreffende de rantsoenering der bevolking.

Lijst van prijsafwijkingen en prijzenvaststellingen.

De inschrijving bij een vischhandelaar in Groot-Brussel

Zooals onze lezers weten werden alle inwoners van Groot-Brussel verzocht zich opnieuw bij een kleinhandelaar in visch en visscherijproducten te laten inschrijven vóór 10 Mei 1943.

De keuze van kleinhandelaar is vrij in gansch de stad zonder inachtneming der vroegere gemeentegrenzen.

De inschrijving geldt voor drie maanden en kan, indien de klant zulks wensch, veranderd worden. De wijzigingen kunnen slechts om de drie maanden gebeuren. Het vischboekje moet behoorlijk ingevuld aan den kleinhandelaar voorgelegd worden met de ravitailleeringskaart. Deze mag het niet behouden, maar zal het strookje van den omslag afdoen en fr 0.25 per kaart innen. Hij zal zijn stempel plaatsen in het bovenste linkervak van het boekje.

Alle vroegere kaarten vervallen op 5 Juni 1943, datum waarop de nieuwe boekjes in zwang treden.

De verbruikers die zich niet vóór 10 Mei lieten inschrijven zullen tot de volgende maand moeten wachten alvorens zij zich kunnen laten inschrijven.

b) Vischmeelfabrieken : 1 frank per 100 kg ontvangen afval.

Slotbepalingen

Art. 20. — Behoudens afwijkingen uitdruk-

DE SCHEIDSRECHTERLIJKE COMMISSIES

Verordening N° 3/43

tot vervanging der verordening n° 1/42 d.d. 10 Januari 1942 tot uitvoering van het besluit d.d. 30 Juli 1941 betreffende de kosten van rechtspleging vóór de scheidsrechterlijke commissies bij de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie.

Artikel één. — De bijdrage der partijen in de werkings- en rechtsplegingskosten der scheidsrechterlijke commissies der Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie wordt verzekerd door middel van de inning van griffierechten.

Deze rechten bestaan uit :

- 1° het recht tot inschrijving of het op de rol brengen;
- 2° het recht voor opmaking;
- 3° de rechten voor expeditie, afschrift of uittreksel.

HOOFDSTUK EEN. — Het recht

voor inschrijving of het op de rol brengen.

Art. 2. — Op de griffie van iedere scheidsrechterlijke commissie wordt eene algemeene rol bijgehouden. Elke zaak wordt er onder een verschillend nummer ingeschreven, in de volgorde dat ze zich voordoet. Het zittingsblad draagt het nummer waaronder de zaak op de algemeene rol is ingeschreven.

Art. 3. — Bij het indienen van het verzoekschrift is de eischende partij, hetzij ze persoonlijk of door een lasthebber optreedt, er toe gehouden ter griffie een recht voor het inschrijven op de rol te storten, waarvan het bedrag hierna wordt bepaald. Wanneer het recht niet betaald is bij de indiening van het verzoekschrift, zal de griffier bij aangetekend schrijven een vraag tot storting aan den eischer richten. Bij gebreke van betaling binnen acht dagen na deze vraag, zal het verzoekschrift als niet bestaande worden aangezien.

Art. 4. — Het recht voor de inschrijving op de rol is in verhouding tot de waarde van den in het verzoekschrift vastgelegden eisch. Het bedraagt :

- a) van 0 frank tot 1.000 frank : 5 t.h., met een minimum van 25 frank;
- b) van 1.001 frank tot 10.000 frank : 3 t.h., met een minimum van 50 frank;
- c) van 10.001 frank tot 100.000 frank : 2 t.h., met een minimum van 300 frank;
- d) meer dan 100.000 frank : een vast recht van 2.000 frank.

Blijft echter de waarde vastgesteld in het verzoekschrift klaarblijkelijk onder de werkelijke waarde van den eisch, dan kan de commissie, op besluit van den verslaggever, de waarde vaststellen waarop het recht voor inschrijving op de rol zal worden berekend. Eventueel zal zij de uitspraak over den grond van de zaak uitstellen tot dat het tekort ter griffie zal gestort zijn.

Art. 5. — Het recht voor inschrijving op de rol blijft ten laste der eischende partij, indien haar vordering wordt afgewezen. Indien de eisch geheel of gedeeltelijk toegestaan wordt, kan de beslissing de geheele of gedeeltelijke terugbetaling van de gestorte rechten bevelen.

Art. 6. — Het recht voor inschrijving op de rol in beroep wordt vastgesteld op het dubbel van dit in eersten aanleg. Het recht voor het inschrijving op de rol wordt gestort door den eischer in beroep. Artikel 3 is toepasselijk op de verklaring van beroep.

HOOFDSTUK II. — Recht voor opmaking.

Art. 7. — De getuigschriften afgeleverd door den griffier zijn onderworpen aan een recht voor opmaking. Dit recht voor opmaking bedraagt 10 frank en wordt bij voorraad geïnd. Recht voor expeditie, afschrift of uittreksel.

Art. 8. — Voor de door den griffier afgeleverde expedities, afschriften of uittreksels van de akten of beslissingen moet aan de scheidsrechterlijke commissies een griffie-

kelijk voorzien in de hiervoor vermelde schikkingen, worden de bijdragen ingevorderd krachtens deze verordening verschuldigd op de producten verhandeld van 1 Januari 1943 af.

Art. 21. — Onderhavige verordening treedt in werking den dag waarop zij in het « Belgisch Staatsblad » wordt bekendgemaakt.

recht worden betaald van 5 frank per rol. Dit recht wordt verlaagd tot 3 frank per rol voor de niet-ondertekende afschriften; de kosten die betrekking hebben op de ondertekende afschriften, voorzien bij artikel 25 van het besluit d.d. 30 Juli 1941 worden gedeeld door het recht voor inschrijving op de rol.

Art. 9. — Elke rol van expeditie, afschrift of uittreksel telt 30 regels per bladzijde, en 18 tot 24 lettergrepen per regel, den eenen door den anderen gerekend.

Art. 10. — Geen expeditie, afschrift of uittreksel zal worden afgeleverd vooraleer de rechten zijn betaald.

Art. 11. — Alleen de partijen kunnen zich expedities, afschriften of uittreksels doen afleveren. In tuchtzaken kan aan de belanghebbende derden daartoe toelating verleend worden door den Algemeenen Verslaggever der scheidsrechterlijke commissies of door een door dezen laatsten gemachtigden verslaggever, op een met redenen omkleed verzoekschrift.

Art. 12. — In geval van kosteloze rechtspleging, worden de griffierechten in debet ingeschreven en vereffend.

Art. 13. — De griffier int de griffierechten; het is hem verboden onder welk voorwendsel ook een recht voor spoedige afhandeling te innen. Hij is rekenplichtig voor de griffierechten tegenover den Leider der Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie. De ontdoken rechten blijven ten laste van den griffier, behoudens zijn verhaal tegen den persoon die ze uiteindelijk moet betalen. Elke geldverhandeling geschiedt onder controle van een door den Leider der Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie gemachtigden ambtenaar. Deze stelt de noodige sommen ter beschikking van den griffier.

Art. 14. — Het bedrag der vereffende rechten wordt desvoorkomend naar boven op den frank afgerond.

Art. 15. — Er wordt op de griffie een register der afgeleverde akten gehouden, register genummerd en geparafeerd door den griffier.

Art. 16. — Voor al de scheidsrechterlijke commissies samen wordt één enkele comptabiliteit bijgehouden, waarvan de modaliteiten door het huishoudelijk reglement bepaald worden.

Artikelen 17 tot 24 behandelen dan de vergoedingen te betalen aan de leden van de scheidsrechterlijke commissies.

HOOFDSTUK III. — Slotbepalingen.

Art. 25. — De Leider der Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie kent zich het recht toe in bijzondere gevallen van de vastgestelde barema's af te wijken en te beslissen over de vragen die tot vermindering der rechten strekken.

Art. 26. — Over de moeilijkheden, waartoe hoofdstuk I van onderhavige verordening aanleiding zou kunnen geven, zal uitspraak gedaan worden in de beslissing over den grond van de zaak.

Art. 27. — De hierboven vastgestelde regels zijn, behoudens uitdrukkelijk voorziene uitzonderingen, toepasselijk op de Commissie van Beroep.

Art. 28. — De verordening n° 1/42 d.d. 10 Januari 1942 betreffende de kosten van rechtspleging voor de scheidsrechterlijke commissies bij de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie, wordt ingetrokken.

Art. 29. — Onderhavige verordening wordt van kracht den dag waarop zij in het « Belgisch Staatsblad » bekendgemaakt wordt.

Het azijnaaltje

Daar azijn veel gebruikt wordt bij vischbereidingen, zal het onze legers voorzeker aanbelangen een der voornaamste azijnparasieten te kennen en de wijze om hem te vernietigen.

Waar het leeft. — Het azijnaaltje, *Anguillula Aceti*, is een « Rondworm » die thuis hoort bij de parasieten in de landbouwnijverheden en die speciaal in de azijnfabricatie vervelend, zelfs schadelijk kan worden. Voorop weze echter gezegd, dat het voorkomen van het azijnaaltje bij nieuwere methodes der azijnfabricatie een zeldzaamheid mag genoemd worden, wat echter niet wegneemt, dat men er de aandacht eens zou op vestigen.

wijn treedt het op, terwijl men het soms kan aantreffen in zuurgeworden plakpoeder, in gist en in biertonnen.

Bij de azijnzuurgisting in staande vaten, volgens het verouderd procédé van Orléans, waar men het gekende vlies aan de oppervlakte der gistende vloeistof moet behouden, gaat men min of meer empirisch te werk om te weten of de gisting zich normaal voltrekt. Om zich hiervan te vergewissen, yoelt men of langs de verluchtingsopening of juist daaronder een glibberige laag tegen den

Als eenig voedsel vinden de aaltjes in azijn, bacteriën, waaronder vooral de *Bacterium aceti*, wier eiwitstoffen ze verwerken tot vetreserven. Daarenboven kunnen ze nog leven van extractstoffen van mout en gist.

Daar het optreden van bacteriën en zwammen in azijn afhankelijk is van zijn zuurgraad, wordt de ontwikkeling der aaltjes door dezen laatste factor bepaald. Vooral in azijn met een zwakken zuurgraad is het voorkomen van de *Anguillula aceti* niet zeldzaam. Houdt men een flesch met zulken azijn tegen het licht, dan kan men de zich op en af slingerende aaltjes waarnemen. Doorgaans houden ze zich op bij de oppervlakte der vloeistof, waar ze luchtzuurstof zoeken.

Instandhouding. — De lengte van het aaltje schommelt tusschen 1 en 2 mm. Ze verschilt met het ontwikkelingsstadium, het geslacht, en is tevens afhankelijk van de voeding.

De wijfjes meen ongeveer 2 mm., terwijl de mannetjes 0,2 tot 0,4 mm. korter zijn.

In hun larvestadium zijn ze dunner en korter dan in volwassen toestand.

De vermenigvuldiging geschiedt langs geslachtelijken weg.

Het paren is niet of uiterst moeilijk waar te nemen, en geschiedt 's nachts of bij duisternis. Azijnaaltjes zijn levendbarend. Ongeveer 20 dagen na de paring verschijnen de jongen.

De bevruchte eitjes, die stilaan aanrijpen en tot hun volledige ontwikkeling komen in de baarmoeder, barsten aldaar open. Ongeveer 20 jonge aaltjes komen alsdan één na één ter wereld, en worden samen met de resten der eiwanden uitgeworpen. De geboorten geschieden niet geregeld.

Zelfs wanneer een zwanger wijfje sterft, doch als de embryo's ver genoeg ontwikkeld zijn en den aalvorm reeds hebben, kunnen de aaltjes nog levend het licht zien.

Pasgeboren aaltjes meten ongeveer 0,3 mm. en ± 14 dagen daarop ondergaan ze een verveling. Hun ontwikkeling is sterk afhankelijk van de temperatuur.

De meest geschikte temperatuur voor het leven der aaltjes ligt tusschen 22° C en 29° C. Hierbij maken ze levendige bewegingen die nog intenser worden, wanneer de temperatuur stijgt, en die later totaal ophouden bij ± 46° C. waarbij de dood na enkele minuten intreedt.

Lage temperaturen, bv. 5° C., hebben tot gevolg, dat de bewegingen der aaltjes vertraagen, en zelfs zoodanig, dat ze bewegingloos op den bodem zijgen. Vele jongen en volwassen aaltjes sterven dan af; terwijl halfvolwassenen kunnen encysteeën en een stationnair leven aanvaarden, waarbij hun groei echter stil valt.

Te treffen maatregelen. Om in de azijnfabriek aaltjes te weren zal men het materieel steeds goed zuiver houden en desnoods met kokend water wasschen.

Om zich te vergewissen of azijn al of niet met aaltjes besmet is, zal men hem gedurende drie weken in de duisternis houden bij kamertemperatuur.

Azijn, die met aaltjes besmet is, kan men er van zuiveren door hem eventueel op 46° C. te verwarmen en dan te filtreren. De ontwikkeling van aaltjes in azijn kan men voorkomen door er voor te zorgen dat er geen lucht kan toetreden.

TELLING DER VISCHHANDELAARS

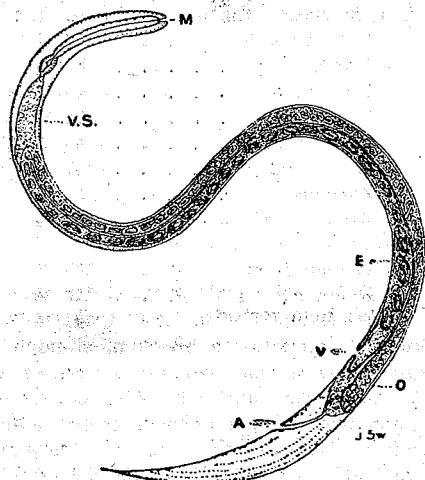
TOESTAND OP 31 DECEMBER 1942

KANTONS	Visch- hande- laars	KANTONS	Visch- hande- laars
BRABANT:			
Aarschot	7	Molenbeek Overdracht.....	282
Anderlecht	32	Nivelles	76
Assche	9	Perwez	7
Brussel I	31	Sint-Gillis	26
Brussel II	83	Sint-Joost	39
Brussel III	—	Schaarbeek	55
Diest	8	Sint-Kwintens	2
Genappe	—	Tienen	11
Glabbeek	1	Ukkel	43
Haacht	—	Waver	11
Halle	10	Wolvenstem (zie Assche).....	3
Elsene	33	Zout-Leeuw	—
Jodogne	—		
Leuven	68		
Over te dragen.....	282	Totaal voor de provincie.....	554
ANTWERPEN:			
Antwerpen	209	Antoing	1
Arendonk	—	Ath	2
Berchem	28	Beaumont	1
Boom	23	B. nche	18
Borgerhout	57	Boussu	14
Brecht	—	Celles	—
Duffel	6	Cha. leroi-Nord	18
Ekeren	34	Charleroi-Sud	10
Herentals	9	Chatelet	9
Heist op den Berg	1	Chievres	—
Hoogstraten	3	Chimay	—
Kontich	4	Dour	3
Lier	12	Enghien	—
Mechelen-Zuid	8	Flobecq	—
Mechelen-Noord	41	Fontaine-l'Evêque	7
Mol	10	Frasnes	—
Puurs	52	Gosselies	2
Turnhout	8	Junet	8
Westerloo	—	La Louvière	12
Zandhoven	2	Lens	3
Totaal voor de provincie.....	507	Lessines	5
LIMBURG:			
Beringen	4	Leuze	—
Bilzen	1	Marchienne	7
Borgloon	4	Merbes-le-Château	—
Bree	—	Mons	13
Hasselt	6	Pâturages	4
Herk-de-Stad	—	Perwez	1
Landen	1	Quevaucamps	1
Maaseik	—	Roux	2
Mechelen-aan-Maas	1	Seneffe	4
Neerpelt	1	Sognies	3
Peer	—	Tempeluve	1
Sint-Truiden	8	Thuin	—
Tongeren	4	Tournai	5
Voerzele	—		
Zichem-Z.-Bolder	—		
Genk	4		
Totaal voor de provincie.....	34	Totaal voor de provincie.....	164
OOST-VLAANDEREN:			
Aalst	23	Aubel	—
Assenede	25	Dalhem	—
Beveren-Waas	63	Dison	—
Dendermonde	39	Ferreries	—
De nze	6	Fexhe-Slins	—
Ecloo	30	Fleron	1
Lochristi	3	Grivegnée	7
Geeraardsbergen	12	Hannut	—
Gent I	73	Heron	—
Gent II	63	Herstal	1
Hamme	13	Herve	—
Herzele	2	Hollogne	5
Kaprijke	10	Huy	3
Kruishoutem	9	Jehay-Bodegnée	—
Ledeberg	26	Landen (voor Hannut).....	—
Lokeren	14	Lige I	4
Evergem	28	Lige II	14
Nazareth	5	Limborg	—
Nederbrakel	1	Louvain	—
Nevele	3	Nandrin	—
Ninove	6	Saint-Nicolas	3
Oosterzele	4	Seraing	6
Oudenaarde	10	Spa	3
Ronse	6	Stavelot	—
Sint-Gillis-Waas	15	Verviers	5
Sint-Maria-Horebeke	1	Waremmé	—
Sint-Niklaas	23		
Temsche	7	Totaal voor de provincie.....	52
Waarschoot	1	LUXEMBURG:	
Zele	—	Arion	1
Zomergem	4	Bastogne	—
Zottegem	4	Bouillon	—
Wetteren	10	Durbuy	—
Totaal voor de provincie.....	544	Erezée	—
WEST-VLAANDEREN:			
Ardoos	—	Etalle	—
Avelgem	—	Fauvillers	—
Harelbeke	7	Florenville	—
Brugge-Centr.	93	Houffalize	—
Brugge-Kust	57	Laroche	—
Brugge-Torhout	15	Marche	1
Diksmuide	5	Messancy	—
Gistel	12	Nassogne	—
Hooghelede	2	Neufchâteau	—
Ieper	9	Palisul	—
Izegem	6	Saint-Hubert	—
Kortrijk	15	Sibret	—
Meenen	6	Vielsalm	—
Moeskroen	7	Viroin	—
Moersele	—	Wellin	—
Meesen	—		
Meulebeke	1	Totaal voor de provincie.....	2
Nieuwpoort	41	NAMEN:	
Veurne	—	Andenne	2
Oostende	107	Beauraing	—
Oostzebeke	—	Ciney	—
Paschendale	—	Couvin	—
Poperinge	6	Dinant	3
Roesbrugge	—	Eghezée	—
Ruiselede	—	Florennes	—
Tielt	2	Fosses	6
Wervik	5	Gedinne	—
Roeselare	11	Gemboux	2
Totaal voor de provincie.....	406	Namur-Nord	11
		Namur-Sud	1
		Philippeville	—
		Rochefort	—
		Walcourt	—
		Totaal voor de provincie.....	24

TOTAAL VOOR HET HELE LAND:
2.277 vischhandelaars.

ADRESVERANDERING DER HOOFDGROEPEERING « VISCH- EN VISSCHERIJ- PRODUCTEN »

De Hoofdgroepering « Visch- en Visscherijproducten » brengt ter kennis van de belanghebbenden dat haar bureaux en diensten van 15 Mei af gevestigd zijn Koolenstraat, 58-60, te Brussel.



Het beroepsonderwijs voor den kleinhandel in algemeene voedingswaren

EEN TWEEDE BEROEPSSCHOOL

Bij een vorige gelegenheid hebben wij aangekondigd, dat de oprichting van een tweede beroepsschool voor den kleinhandel in algemeene voedingswaren zou volgen. Welnu zulks gebeurt te Luik. De oprichting van deze tweede school maakt deel uit van het plan opgesteld door den Dienst voor Beroepsvorming bij den Sector « Handel en Distributie ». Wij herinneren er aan, dat dit plan de oprichting van vier gelijkaardige scholen als deze, welke reeds sedert Januari 1942 te Brussel functioneert, voorziet. Na Luik volgen Antwerpen, Charleroi en Gent.

Twee jaar proefnemingen waren te Brussel noodig om een onderwijs, aangepast aan de behoeften der detaillanten, op punt te stellen. Inderdaad, zoo goed als alles was op dit domein nog te doen. De ondervinding van deze twee jaren heeft toegelaten het primitief programma bij te werken en een tweede dergelijke school op te richten. Over kort gebeurt dit te Luik.

Bij wijze van inleiding heeft de Dienst voor Beroepsvorming meenen goed te doen door aldaar een voorbereidende lessencyclus van 12 weken te organiseren met de volgende stof: administratief en constitutioneel recht (1 uur per week), economische aardrijkskundige (2 uur per week), Fransch (2 uur per week), vrije cursus Nederlandsch (2 uur per week), hetzij totaal 9 uren les per week op den Maandag, Woensdag en Vrijdag van 18.15 uur tot 21 uur.

Ieder dezer cursussen, welke door Luiker professoren wordt gegeven, werd zorgvuldig aangepast aan de behoeften van de detaillanten, zoodanig dat hun niets wordt gegeven dat niet van onmiddellijk nut is.

Van 15 September a.s. af, begin van het schooljaar 1943-1944, wordt dit programma verdeeld over 40 lesweken. Na dit voorbereidend jaar zullen de leerlingen twee jaar de school moeten volgen. Hier het programma:

Eerste jaar: Fransch (1 uur per week), boekhouding (2 uur per week), burgerlijk recht (1 uur per week), warenkennis (2 uur per week), aankoop- en verkooptechniek (1 uur per week), uitstaltkunst (1 uur per week), vrije leergang Nederlandsch (1 uur per

week), hetzij 9 uur per week op de dagen en uren als hierboven vermeld.

Tweede jaar: Fransch (1 uur per week), boekhouding (2 uur per week), handelsrecht (1 uur per week), verkooppsychologie (1 uur per week), en vrije leerlang Nederlandsch (1 uur per week), hetzij 9 uur per week op de dagen en uren als hierboven vermeld.

Na hun studiën moeten de leerlingen alvorens het bekwaamheidsdiploma te ontvangen, een tweejarige stage bij en gevestigden detaillant volbrengen.

Iedereen zou men een dergelijke beroepsvoorbereiding moeten kunnen toewenschen.

Steenbolk

Hebben wij in den tegenwoordigen tijd op de lijst der consumptievisschen er enkele soorten bij gekregen die voorheen bij onzen vischhandel onbekend waren, bij deze soorten is er in den laatsten tijd nog een bijgekomen en dit is de steenbolk, een vischje dat wel bij de visschers bekend was maar hier slechts sporadisch voor de consumptie werd gebruikt.

De steenbolk is een vischje dat gewoonlijk een lengte krijgt van 20 tot 30 cm. Er kort en gedrongen uitziet en in kleur zeer veel afwijkt van zijn familieleden de gadiden. De steenbolk komt voor in de Zuidelijke Noordzee, het Engelsche Kanaal, aan de Engelsche Westkust, bij de Shetlands en in het Skagerrak.

Voor de Fransche en Engelsche visschers, die in de omgeving van het Engelsche Kanaal visschen, is hij reeds lang van betekenis. Door deze visschers wordt hij dan ook speciaal opgevangen. De Engelschen noemen hem « Whiting Pout » en ook wel « Bip »; de Fransche visschers spreken gewoonlijk van « Tacaul ».

Door de visschers van de Skagerrakkust, die ook deze vischsoort voor consumptiedoel-einden opvangen, wordt hij genoemd « Kort-

snudet Torsk », « Skäggstorsk » of « Bredtorsk ». In ons land en Nederland noemt men hem ook wel eens « Steenpost » of « Steenwijting ».

Een nog tot de familie der steenbolken behorende soort is de « Zwergdorsch ». In ons land kennen wij deze vischsoort niet, maar de Denen en Zweden noemen hem « Glysa ». Deze soort gelijkt heel veel op de steenbolk, is geelbruin van kleur en glanzend op de rugzijde; voor het overige heeft hij dezelfde kleur als de hier bekende soort. Deze « Zwergdorsch » wordt niet veel groter dan 15-20 cm.

De steenbolk heeft, omdat hij hier niet zoo veel wordt gevangen, niet veel te beteekenen, maar is toch wel te verkiezen boven de snotdolf.

De bevoorrading in levensmiddelen in de Europeesche landen

Ten jare 1936, publiceerde het Duitsche « Institut für Konjunkturforschung » volgende cijfers over de bevoorrading in levensmiddelen in de verschillende Europeesche landen, dit ten opzichte van het belang der eigen landbouwkundige voortbrengst in het raam van de totale behoeften.

Duitschland voorzag in zijn behoeften voor 83 % Voor wat de andere landen betreft, zagen de verhoudingen er als volgt uit:

Oostenrijk	75 %
België	51 %
Frankrijk	83 %
Italië	95 %
Noorwegen	43 %
Nederland	67 %
Zweden	90 %
Zwitserland	47 %

Het best stonden er voor:

Denemarken	103 %
Roemenië	110 %
Hongarije	121 %

Om die productie te bereiken, stonden ter beschikking van de verschillende landen vrij uiteenlopende middelen. Wat betreft het aantal aren dat per inwoner beschikbaar is, komt ons land op de weinig benijdenswaardige laatste plaats. Ziehier de cijfers:

België	18 aren
Nederland	20 »
Noorwegen	33 »
Zwitserland	36 »
Duitschland	36 »
Italië	39 »
Frankrijk	67 »
Zweden	70 »
Hongarije	74 »
Denemarken	79 »
Roemenië	84 »



Verschiinen eerlang:
IV. Kleine geschiedenis van den handel in Vlaanderen
V. Parasieten in voedingsproducten

OM DEZE BROCHURE TE VERKRIJGEN, VOLSTAAT HET DE OVEREENKOMENDE SOM TE STORTEN OP POSTREKENING Nr. 911.91, DIENST VOOR PERS EN PROPAGANDA VAN DE N. L. V. C. VERGEET NIET OP DE STROOK HET VOORWERP UWER STORTING TE VERMELDEN.

De verantw. uitgever is Willem Melis, Nieuwstraat, 50, Brussel.
N. V. IMIFL.
H. R. 3371 - O. C. P. 395
Hopstraat, 47, Brussel.

TELLING DER KLEINHANDELAARS IN VOEDINGSWAREN TOESTAND OP 31 DECEMBER 1942

Provinciën	Dierenvoerders	Bakkers	Bakkebakkers	Slagers spekslagers	Room- producten	Suikerbakkers	Algemeene voedingswaren	Strut, groenten aardappelen	Roomijs	Visch- handelaars	Bloemen	Zaden	Meststoffen	Specialiteiten	Wijnen, likeuren, bieren	Wild, gevoegte	TE SAMEN
ANTWERPEN	292	1,594	159	1,912	1,544	471	6,649	1,168	243	507	196	185	62	128	427	67	15,604
BRABANT	286	1,810	383	3,724	1,821	554	9,695	2,508	109	554	437	231	49	125	509	172	22,967
WEST-VLAAND.	544	1,749	228	2,221	1,065	263	6,535	1,149	52	406	78	322	—	93	833	146	15,684
OOST-VLAAND.	622	2,216	153	3,786	1,120	459	—	—	138	544	111	255	90	129	888	211	21,040
HENEGOUWEN	182	1,778	101	3,059	1,274	427	8,451	1,677	25	154	119	317	8	26	386	16	18,000
LUIK	238	1,135	109	1,693	1,004	282	5,421	1,265	180	52	233	183	6	53	397	16	12,267
LIMBURG	386	662	51	762	166	99	3,476	482	50	34	16	83	11	33	126	29	6,466
LUXEMBURG	27	264	18	340	39	29	1,836	102	2	2	6	55	27	8	34	4	2,793
NAMEN	143	418	43	699	226	138	2,903	282	7	24	19	120	3	13	141	7	5,186
Tot. voor het land	2,720	11,626	1,245	18,196	8,259	2,722	53,528	10,389	806	2,277	1,215	1,751	256	608	3,741	668	120,001